

TENUTA GARETTO

Weingenuß auf
höchstem Niveau

Sichern Sie
sich jetzt
die neuen
Jahrgänge!



Ausgezeichnet mit dem
Oskar für das beste
Preis-Leistungsverhältnis
für italienische Rotweine
im Jahre 2006.



Alleinimport:

G I O V O

FEINE WEINE AUS ITALIEN

Borsigstrasse 17 · 63165 Mühlheim
Tel.: 06108 / 9008 -0 · Fax: 06108 / 9008 -30

VINI MAINTALIA
...aus Liebe zum Wein
www.vini-maintalia.de

TOP WINE GUIDE



MARCO GIOVANNI ZANETTI

Zwei Seelen wohnen in seiner Brust: Marco G. Zanetti hat sowohl zu deutschen als auch italienischen Gewächsen eine starke Affinität. Der staatlich geprüfte Sommelier stammt aus einer venezianischen Familie mit langer Weintradition und ist in der Wetterau aufgewachsen. Heute ist er als Berater und Dozent im Rhein-Main-Gebiet tätig. **Von Jutta Lamy**

Das Motto des Frankfurter Sommeliers, der seit acht Jahren verschiedene Gastronomiebetriebe und Weinhändler rund um die Mainmetropole berät, ist „Wein und Essen sollen Spaß machen“. Deshalb darf seiner Meinung nach eine Weinberatung nie in Wissenschaft ausarten. Er empfiehlt die Weine nach „kurzem Blickkontakt“ mit seinem Kunden und hat damit gute Erfolgsquoten. „Frauen sind begeisterungsfähiger und offener für Experimente als Männer“, weiß er aus Erfahrung. Sein Wissen gibt er als Dozent an Weinakademien weiter und betreut darüber hinaus

noch zwei italienische Weingüter. Er selbst hat „eine Schwäche für ganz ehrliche, einfache Weine“. So trinkt er zum Beispiel zu einer deftigen Wurstplatte gerne auch mal einen trockenen Lambrusco aus seiner Heimat Veneto. Die regionalen Weine aus dem Rheingau unterstützt er besonders: „Heimische Eß- und Trinkkultur sollten mehr gefördert werden. In Italien gehört der Wein zu jeder Mahlzeit dazu – in Deutschland wird er auf etwas Besonderes beschränkt.“ Für die Leser des TOP Magazins hat er eine besondere Mischung aus italienischen und deutschen Gewächsen ausgesucht.

**2007 R1, Weingut Stefan Breuer,
Riesling Spätlese, Rheingau 9,80 EUR**

R1 heißt die Riesling Spätlese von Stefan Breuer, der erst 2006 in Geisenheim sein eigenes Weingut gründete. Sein trockener Spitzenriesling fand bereits im folgenden Jahr die Aufnahme in den Gault Millau und wurde mit beachtlichen 85 Punkten bewertet. Mit seinem Duft von reifen Aprikosen und Pfirsich, sowie seiner feinen Mineralik paßt er besonders gut zu Saltimbocca vom Wolfsbarsch.



**2005 Hochheimer Kirchenstueck, Franz Kuentler,
Riesling erstes Gewächs, Rheingau 12.50 EUR**

Ein Riesling wie aus dem Bilderbuch! Mit viel Kraft und Eleganz, tolle intensive Frucht von weißem Pfirsich, Mandarine und Limonenschale. Eine enorme Mineralität und eine schmelzige Fülle machen diesen Wein zu einem Riesengenuß!



**2007 Prosecco Brut, Vigna Dogarina,
Prosecco D.O.C., Valdobbiadene 12.00 EUR**

Ja es gibt ihn noch, den Prosecco, der Spaß macht und ein gestandener Wein ist. Tolle Nase mit viel Birne und Lindenblütenaromen. Ein cremiges Mousseux und ein frisches Finale. Ein wahres Trinkvergnügen für den kommenden Sommer und ein idealer Begleiter zu Krustentieren.



**2003 Piastraia, Michele Satta,
Cuvée, Bolgheri D.O.C. 30,00 EUR**

Eine Cuvée aus Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Circa 12 Monate in französischen Barriques gereift. Ein Wein mit herrlich warmen Aromen von Marascakirsche, Brombeere und feinen gut ausgewogenen Röstaromen. Ein weicher Schmeichler, der ohne üppiges Auftreten überzeugt.



**2006 Passo Doble, Masi Tupungato,
Malbec/Corvina, Mendoza/Argentina 14,50 EUR**

Eine Cuvée aus Malbec und der im venezianischen Gebiet autochtonen Rebsorte Corvina, Hauptrebsorte des Valpolicella oder Amarone. Nach dem Apassimento-Verfahren hergestellt. Kraft wie ein Stier, temperamentvoll und anmutig wie ein Tango. Frische, intensive Frucht nach Maulbeeren, Sauerkirsch mit einem Hauch von geröstetem Kaffee und ein kraftvolles, am Gaumen verweilendes Finale.



**2004 Baglio Florio, Cantine Florio,
Marsala D.O.C., Trapani/Sizilien 13,90 EUR**

Dieser Wein feiert ein Comeback, nicht zu unrecht. Fast bernsteinfarben mit goldenen Reflexen, ätherische Aromen von Rosmarin gepaart mit Salzmandel, Bratapfel und Vanille. Mit würziger Süße doch eher trocken wirkend, mit einem ewigen Finale. Zu gereiftem Käse ein echter Luftsprung!

